ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	Subdireccion para la vejez	Unidad operativa	Las Golondrinas	Cobertura	100
	Servicio social/ Modalidad	Comunidad de cuidado	Localidad	Santafe	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 01/Marzo/2025 Asistencia día 97 # Menú 4	Sólidos (Kg):5,6	Sólidos (Kg):2,1	Sólidos (Kg):5,4	N/P		13.1
Día 2 02/Marzo/2025 Asistencia día 97 # Menú 5	Sólidos (Kg):5,3	Sólidos (Kg):5,4	Sólidos (Kg):7,3	N/P		18
Día 3 03/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 6	Sólidos (Kg):5,2	Sólidos (Kg):4,4	Sólidos (Kg):6,3	N/P		15.9
Día 4 04/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 7	Sólidos (Kg):5,5	Sólidos (Kg):4,2	Sólidos (Kg):6,2	N/P		15.9
Día 5 05/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 8	Sólidos (Kg):5,1	Sólidos (Kg):3,2	Sólidos (Kg):8,3	N/P		16.6
Día 6 06/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 9	Sólidos (Kg): 28,4	Sólidos(Kg): 2,1	Sólidos (Kg): 7,2	Dia de mercado		37.7
Día 7 07/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 10	Sólidos (Kg):7,3	Sólidos(Kg): 3,5	Sólidos (Kg) 6,5	N/P		17.3
Día 8 08/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 11	Sólidos (Kg):6,3	Sólidos (Kg):3,5	Sólidos (Kg):6,4	N/P		16.2
Día 9 09/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 12	Sólidos (Kg):6,4	Sólidos (Kg):3,3	Sólidos (Kg):7,3	N/P		17
Día 10 10/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 13	Sólidos (Kg):5,3	Sólidos (Kg):2,2	Sólidos (Kg):6,1	N/P		13.6
Día 11 11/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 14	Sólidos (Kg):7.2	Sólidos (Kg):3.3	Sólidos (Kg):8,4	N/P		18.9
Día 12 12/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 15	Sólidos (Kg):5,2	Sólidos (Kg):4,4	Sólidos (Kg):7,1	N/P		16.7

Día 13 13/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 16	Sólidos (Kg): 32,4	Sólidos(Kg): 4,3	Sólidos (Kg): 6,3	Dia de mercado	43
Día 14 14/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 17	Sólidos (Kg):7,4	Sólidos(Kg): 3,3	Sólidos (Kg) 8,2	N/P	18.9
Día 15 15/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 18	Sólidos (Kg):7,4	Sólidos(Kg): 3,4	Sólidos (Kg) 8,1	N/P	18.9
Día 16 16Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 19	Sólidos (Kg):6,4	Sólidos (Kg):3,3	Sólidos (Kg):7,4	N/P	17.1
Día 17 17/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 20	Sólidos (Kg):7,3	Sólidos(Kg): 3,3	Sólidos (Kg) 3,5	N/P	14.1
Día 18 18/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 21	Sólidos (Kg):7,2	Sólidos (Kg):3,3	Sólidos (Kg):7,2	N/P	17.7
Día 19 19/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 22	Sólidos (Kg):5,4	Sólidos (Kg):4,3	Sólidos (Kg):7,2	N/P	16.9
Día 20 20/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 23	Sólidos (Kg): 26,4	Sólidos(Kg): 4,3	Sólidos (Kg): 7,4	Dia de mercado	38.1
Día 21 21/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 24	Sólidos (Kg):5,2	Sólidos(Kg): 3,5	Sólidos (Kg) 5,3	N/P	14
Día 22 22/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 25	Sólidos (Kg):7,3	Sólidos (Kg):3,3	Sólidos (Kg):7,4	N/P	18
Día 23 23/Marzo/2025 Asistencia día 98 # Menú 26	Sólidos (Kg):6,2	Sólidos (Kg):3,3	Sólidos (Kg):6,4	N/P	15.9
Día 24 25/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 27	Sólidos (Kg):5,3	Sólidos (Kg):2,4	Sólidos (Kg):9,2	N/P	16.9
Día 25 25/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 28	Sólidos (Kg):7,2	Sólidos (Kg):3,3	Sólidos (Kg):7,2	N/P	17.7
Día 26 26/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 1	Sólidos (Kg):5,3	Sólidos (Kg):2,4	Sólidos (Kg):7,2	N/P	14.9
Día 27 27/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 2	Sólidos (Kg): 26,5	Sólidos(Kg): 4	Sólidos (Kg): 8	Dia de mercado	36.5
Día 28 28/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 3	Sólidos (Kg): 4,5	Sólidos(Kg): 4,3	Sólidos (Kg): 2,2	N/P	11
Día 29 29/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 4	Sólidos (Kg):5,3	Sólidos (Kg):2,4	Sólidos (Kg):7,2	N/P	14.9
Día 30 30/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 5	Sólidos (Kg):7,3	Sólidos(Kg): 3,3	Sólidos (Kg) 3,5	N/P	14.1
Día 31 28/Marzo/2025 Asistencia día 100 # Menú 6	Sólidos (Kg): 4,5	Sólidos(Kg): 4,3	Sólidos (Kg): 2,2	DIA ESPECIAL	11

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERV FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESP

OBJETIVO

Cuantificar los desperdicios de alimentos generados durante la operación alimentaria que se des
SDIS

INSTRUCCIONES PARA EL DILI

Subdirección Local: registre la dependencia a la cual está adscrito el Servicio Social o Modalidad

Servicio social/Modalidad: escriba el nombre del Servicio Social o Modalidad al cual corresponde

Unidad operativa: registre el nombre del lugar donde se presta la atención.

Localidad: diligencie nombre de la localidad en donde está ubicada la unidad operativa

Cobertura: registre la cantidad de cupos para atención asignados a la unidad operativa

Año: escriba el año en el cual se está realizando el registro de la información

Día/asistencia/menú: escriba la fecha del diligenciamiento en formato (día/mes/año), asistencia d
el ciclo de menús establecido para cada tipo de servicio).

Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento: diligencie esta
desperdicios después de llevar a cabo todos los procedimientos previos al alistamiento de los a
separación, limpieza, desinfección y almacenamiento. (Ejemplo: alistamiento fruta, raíces para co

Sólidos (Kg): registre el peso en kilogramos (con una cifra decimal separada por una coma) de
de los alimentos para el almacenamiento.

Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incur
final de desperdicios después de llevar a cabo los procesos de alistamiento para la preparación
generan cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos, raíces, así como gordos y pellejos de
durante el proceso de preparación, aquí se incluyen aquellas preparaciones que no superaron
ollas, marmitas, hornos, etc, de cada tiempo de comida.

Sólidos (Kg): registre el peso en kilogramos (con una cifra decimal separada por una coma) de l
de los alimentos para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de las característic

Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide): en esta casilla registre la cantidad
que quedan en las bandejas luego del consumo por parte de los beneficiarios -descomide-.

Sólidos (Kg): registre el peso en kilogramos (con una cifra decimal separada por una coma) de l
beneficiarios (descomide)

Observaciones: describa en esta casilla las situaciones excepcionales que lleven al aumento d
racionamiento de agua, dificultados con servicios públicos como gas, energía, inasistencias masiv

Total día: registre en esta casilla la cifra total de desperdicios generados durante todo el día en
prealistamiento para la preparación, sobreproducción/incumplimiento de características organolép

Total semanal: registre en esta casilla el dato correspondiente a la sumatoria de los totales de ca

FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA: aquí se debe plasmar la firma de la persona resp

/ICIOS SOCIALES PERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803
	Versión: 0
	Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024

sarrolla en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social -

GENCIAMIENTO

l que se está desarrollando.

la unidad operativa.

lel día (# total de usuarias/os) que asistieron ese día, y número de menú (según

a casilla el día o los días de recibo de pedidos; allí registre la cantidad final de alimentos, aplicados a la materia prima, que incluyen: recepción, clasificación y ongelación, porcionado de proteínas, etc.)

los desperdicios en estado sólido provenientes de las etapa de prealistamiento

mplimiento de características organolépticas: en esta casilla registre la cantidad que incluyen pelado, porcionado, desmenuzado, picado, entre otras técnicas, y e cárnicos, semillas, cáscaras de huevo; además de los desperdicios generados las pruebas organolépticas y serán desechadas, al igual que los sobrantes de

los desperdicios en estado sólido provenientes de las etapas de prealistamiento cas organolépticas.

d final de desperdicios correspondientes a los remanentes de las preparaciones

los desperdicios generados luego de la distribución y consumo por parte de los

de los desperdicios generados en la unidad operativa (afectación de equipos, vas por causas de salud, etc.)

el servicio, mediante la sumatoria de prealistamiento para el almacenamiento, oticas, consumo (descomide).

da día de la semana.

ponsable de la unidad operativa.